LAITERIE DE MONTAIGU®

FICHE TECHNIQUE

Ref: DPJ-088
Version: 8
Date dernière Révision: 12/03/2013

Ancienne Ref: 406
IR: 9
Page : 1/2

PREPARATION U.H.T. pour GLACE à l ' ITALIENNE MONTAIGU Saveur VANILLE

N° Agrément : FR 85 217 001 CE

Lieu de Fabrication : Montaigu (France)

Description du produit

Préparation liquide stérilisée par « Ultra Haute Température » pour glace « soft » à l'italienne à base de lait écrémé liquide additionné de crème de lait, d'un arôme vanille, d'un complexe stabilisant et de colorants naturels.

Ingrédients

Lait écrémé ; saccharose ; crème fraîche ; dextrose ; arôme vanille ; polydextrose ; Emulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras ; Stabilisants : farine de caroube, gomme de guar ; Colorants : curcumine, rocou.

Spécifications

Particularités :
1 L de préparation liquide permet d'obtenir environ 1.7 L de glace « soft ».
La glace « soft » est caractérisée par une fonte adaptée à la libération franche et maintenue des arômes.
Le temps de première goutte issue de la fonte de la glace à température ambiante est en moyenne de 12 minutes après la sortie machine ce qui lui confère une stabilité et un maintien de la forme pendant la dégustation.

CARACTERISTIQUES			
Organoleptiques			
Aspect Goût Texture	Homogène Typique de la vanille Très bonne tenue et homogénéité de la glace		
Physico-chimiques	**CIBLES**	**TOLERANCES**	**METHODES**
Extrait sec total	30,0 %	-1,5 / +0,5	Méthode interne issue de la norme NF V04-367
	VALEURS TYPIQUES		**METHODES**
	/		/
Microbiologiques *	**CIBLES**	**TOLERANCES**	**METHODES**
Listéria monocytogenes	Absence / 25g	/	Méthode ALOA
Valeurs Nutritionnelles moyennes			
Lipides Glucides Protéines Valeurs énergétiques	2,2 % 24 % 2,6 % 126 kcal/100g 528 kJ / 100g		Analyse Calcul Analyse Calcul Calcul

* : selon le règlement n°1441/2007/CE

Adresse postale : 85607 MONTAIGU Cedex– Tél : +33(0)2 51 45 65 00 – Télécopie : +33(0)2 51 94 19 27
Adresse e-mail : lm@laiteriedemontaigu.com Site internet: www.laiteriedemontaigu.com

LAITERIE DE MONTAIGU®

FICHE TECHNIQUE

PREPARATION U.H.T.
pour GLACE à l ' ITALIENNE MONTAIGU
Saveur VANILLE

Conditionnement

Code article	Désignation	Gencod	Conditionnement
360	MIX GLACE 1.1 K VANILLE	3242470003601	Brique de 1,1 kg
36005	MIX GLACE 5.5 K VANILLE	3242470360056	Outre de 5,5 kg

Les emballages sont conformes à la législation européenne en vigueur.

Mode d'emploi

La préparation pour glace est prête à l'emploi : il suffit de bien l'agiter avant emploi et de la verser dans les bacs de la machine.
Attendre que la préparation soit bien refroidie avant de réaliser les premières glaces « soft ».
Cette préparation convient à tous les types de machines de glace « soft » à l'italienne.

Mode de conservation

DLC/DLUO	DLUO : 18 mois
Conservation	Température positive<18°C
Conseils d'utilisation	Après ouverture, conserver à + 6°C maximum et utiliser rapidement

Sécurité des Aliments

OGM : Ce produit n'est pas soumis aux exigences d'étiquetage OGM décrites dans les règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
Ionisation : Ce produit n'est pas ionisé et ne contient pas d'ingrédient ionisé
Allergènes : Ce produit est conforme à la Directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

ALLERGENES	OUI	NON
Céréales contenant du Gluten* et produits à base de ces céréales		X
Crustacés et dérivés		X
Œufs et dérivés		X
Poissons et dérivés		X
Arachides et dérivés		X
Soja et dérivés		X
Lait et dérivés	X	
Fruits à coque** et produits à base de ces fruits		X
Céleri et dérivés		X
Moutarde et dérivés		X
Graines de sésame et dérivés		X
Anhydride sulfureux et sulfites (>10mg/kg)		X
Mollusques et dérivés		X
Lupin et dérivés		X

* Céréales contenant Gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées)
** Fruits à coque : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et noix du Queensland

Approuvé par Marielle DEFEZ (Responsable qualité)
le 15/03/2013

Adresse postale : 85607 MONTAIGU Cedex– Tél : +33(0)2 51 45 65 00 – Télécopie : +33(0)2 51 94 19 27
Adresse e-mail : lm@laiteriedemontaigu.com Site internet: www.laiteriedemontaigu.com